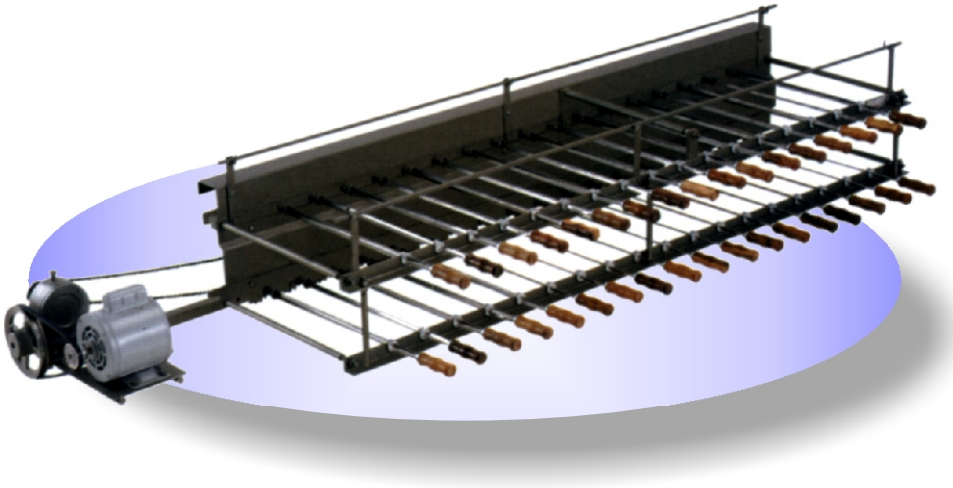
Tomasi®

Equipamentos Para Alimentação
e Refrigeração

CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS A CARVÃO

- **LINHA COMERCIAL**
- **LINHA EXPORTAÇÃO**
- **LINHA ECONÔMICA**



Manual de Instruções

Tomasi®

Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS A CARVÃO

- **LINHA COMERCIAL**
- **LINHA EXPORTAÇÃO**
- **LENHA ECONÔMICA**

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581
Fone: (54) **3213-8000**/3213-3122
Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS – BRASIL
http;//www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br

ÍNDICE

1.	Apresentação	3
2.	Características Técnicas	5
3.	Inspeção de Recebimento	7
4.	Retirando da Embalagem	8
5.	Construção do Forno	9
6.	Instalação	11
7.	Ligação Elétrica	14
8.	Colocação dos espetos	15
9.	Funcionamento	17
10.	Limpeza e Manutenção	18
11.	Certificado de Garantia	25
13.	Peças de Reposição	28

1. Apresentação

Parabéns por ter escolhido um produto **TOMASI**.

Você está recebendo um equipamento de qualidade.

A linha de **CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS A CARVÃO** foi desenvolvida para proporcionar praticidade e rapidez no preparo do churrasco.

São equipamentos que se aplicam a estabelecimentos comerciais como: Churrascarias, Hotéis e Restaurantes.

Estamos certos de que este equipamento lhe dará excelente rendimento e satisfação ao fazer o seu churrasco.

Este manual contém todas as instruções sobre a sua Churrasqueira. Leia-o atentamente antes de pôr o equipamento em funcionamento.

Devido ao constante desenvolvimento de nossos produtos, em busca da melhor qualidade, as informações contidas neste manual. poderão ser alteradas sem prévio aviso.

Edição - Julho / 2009

iglus Catálogos Técnicos
www.iglus.com.br
iglus@terra.com.br

CHURRASQUEIRAS ROTATIVAS A CARVÃO

De estrutura modular, com uma, duas ou três galerias estas churrasqueiras são disponíveis em vários tamanhos e com a quantidade de espetos que melhor se adapta às suas necessidades.

Podem ser fornecidas com acabamento pintado em esmalte martelado, ou em aço inox.

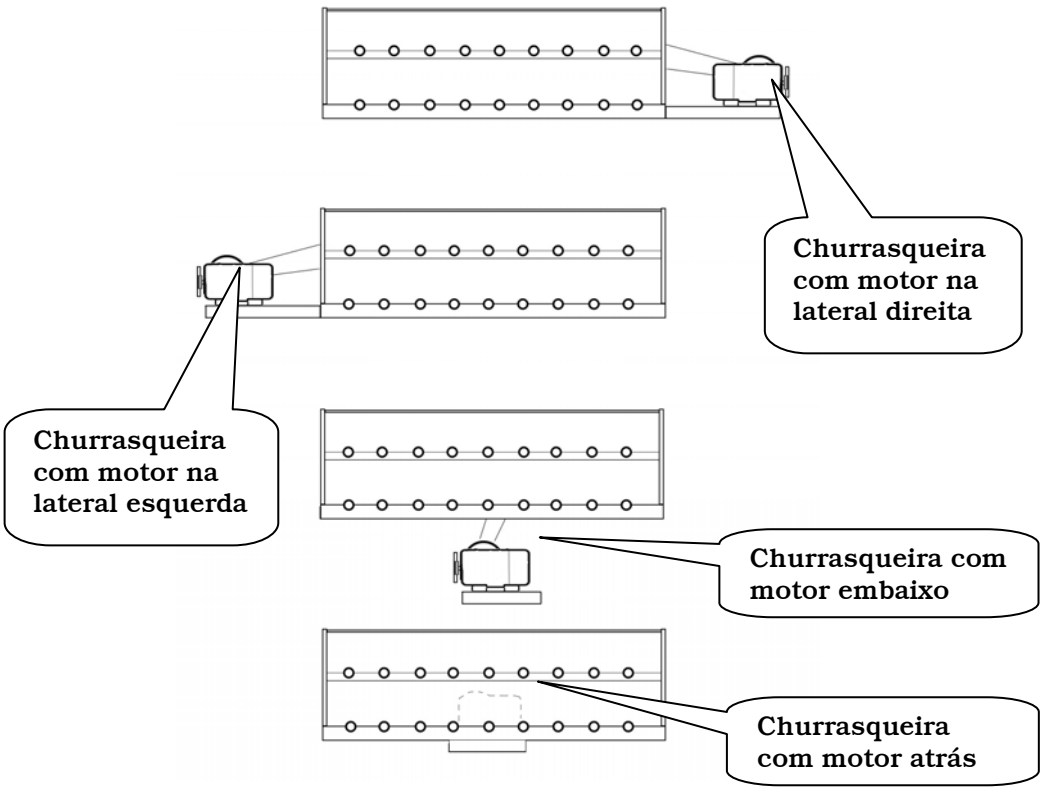
- ❒ **Componentes em aço inox AISI 430 ou 304 (nos modelos com acabamento em aço inox);**
- ❒ **Acompanha um kit de espetos em aço inox (cabo térmico em alumínio-opcional);**
- ❒ **Sistema de engrenagens em ferro fundido com embuchamento de bronze;**
- ❒ **Parafusos e componentes de fixação em aço inox e latão, nas versões com acabamento inox;**
- ❒ **Motor pode ser posicionado na parte posterior, embaixo, lado direito ou esquerdo do equipamento;**

2. Características Técnicas

Número de Espetos			Comprimento Boca do Forno
1GALERIA	2 GALERIAS	3 GALERIAS	
-	9	14	70 cm
-	11	17	80 cm
-	13	20	90 cm
-	15	23	1,00 m
9	17	26	1,10 m
10	19	29	1,20 m
11	21	32	1,30 m
12	23	35	1,40 m
13	25	38	1,50 m
14	27	41	1,60 m
15	29	44	1,70 m
16	31	47	1,80 m
17	33	50	1,90 m
18	35	53	2,00 m
19	37	56	2,10 m
20	39	59	2,20 m
21	41	62	2,30 m
22	43	65	2,40 m
23	45		2,50 m
24	47		2,60 m
25	49		2,70 m
26	51		2,80 m
27	53		2,90 m
28	55		3,00 m
29	57		3,10 m
30	59		3,20 m
31	61		3,30 m

Esta churrasqueira está disponível em quatro opções de posicionamento do conjunto acionamento.

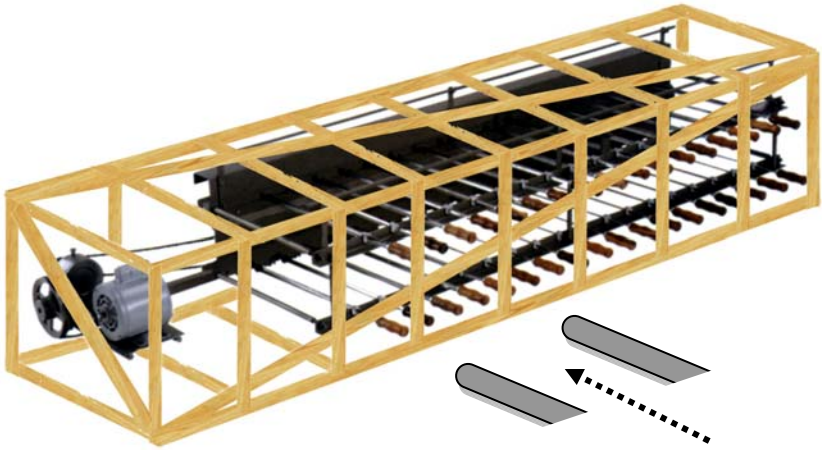
VISTA FRONTAL


Churrasqueira com motor na lateral direita
Churrasqueira com motor na lateral esquerda
Churrasqueira com motor embaixo
Churrasqueira com motor atrás

3. *Inspeção de Recebimento*

Verifique as condições de seu equipamento no momento do recebimento. A sua churrasqueira estará acondicionada em uma embalagem de madeira para proteção durante o transporte.

Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da **TOMASI** no momento do recebimento.



Utilize uma Empilhadeira para o transporte posicionando as lanças da mesma por baixo e centralizando na estrutura para equilíbrio durante o transporte.

Para transportar a sua churrasqueira até o local onde será instalada observe os cuidados para não danificar sua estrutura.

4. Retirando da Embalagem

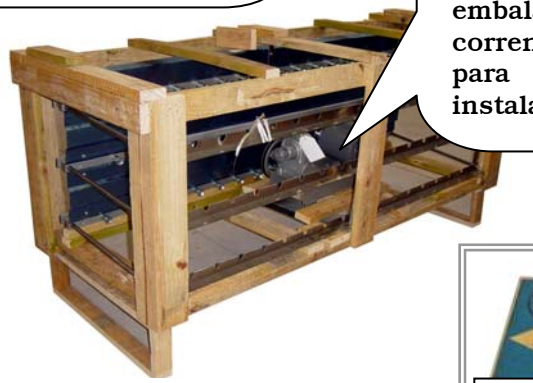
Observe ao desembalar a sua churrasqueira os cuidados com os componentes protegendo os mesmos para não danificá-los.

Certifique-se que não esteja faltando nenhum componente antes de iniciar a instalação. Se isto ocorrer, entre em contato com os responsáveis pelo transporte.

KIT ESPETOS

Churrasqueira com motor lateral- direito ou esquerdo, pronta para instalação.

Churrasqueira com motor embaixo ou atrás, para ser instalado conforme a planta de construção do forno.
* Neste caso acompanha em embalagem separada a corrente de transmissão para montagem na instalação.

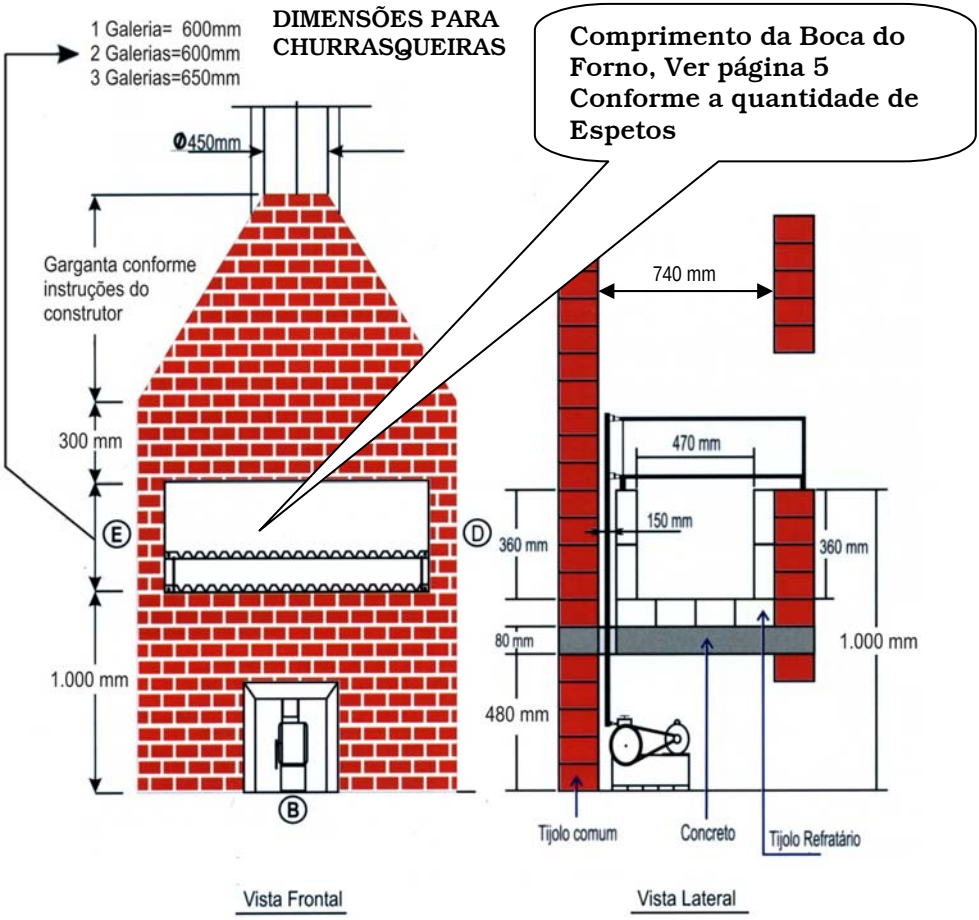


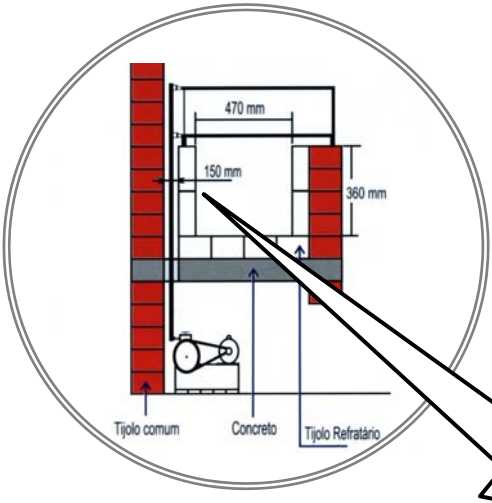
CORRENTE DE TRANSMISSÃO

5. Construção do Forno

Esta churrasqueira deverá ser instalada dentro de um forno previamente construído para este fim.

O forno é de alvenaria, e para construí-lo observe a planta a seguir onde estão as especificações de construção e medidas para que sua churrasqueira possa ser corretamente instalada.

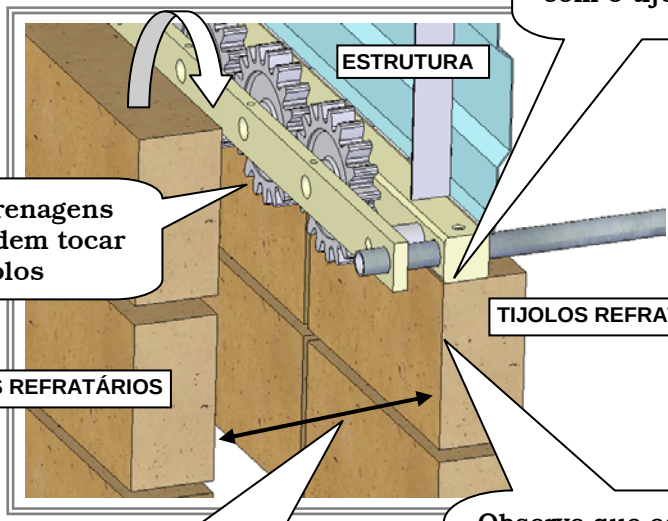




Ao construir o forno observe os detalhes a seguir, pois eles irão assegurar a durabilidade e bom funcionamento da sua churrasqueira.

Antes da instalação da churrasqueira certifique-se que a construção do forno esteja conforme as especificações.

A estrutura das engrenagens é montada alinhada com o tijolo



As engrenagens não podem tocar nos tijolos

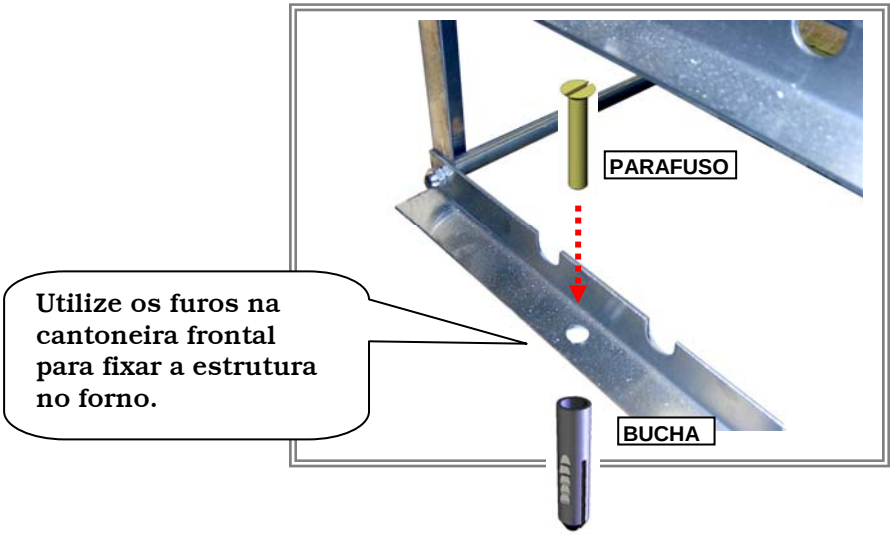
Espaço livre de 150 mm para as engrenagens e a passagem da corrente de transmissão

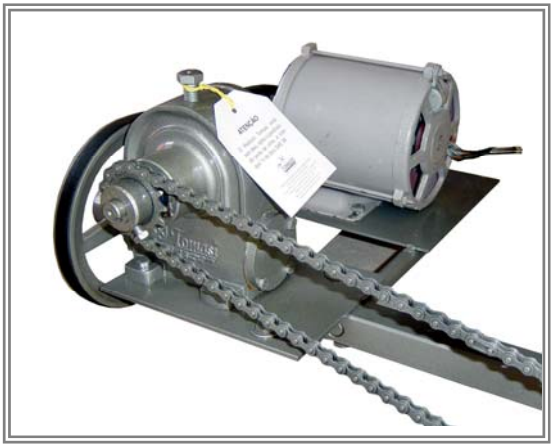
Observe que este alinhamento da estrutura das engrenagens com o tijolo protege o conjunto do calor gerado pelo fogo.

6. *Instalação*

Instale a churrasqueira no forno de alvenaria.

Observe que a churrasqueira deverá ficar firme na estrutura do forno.

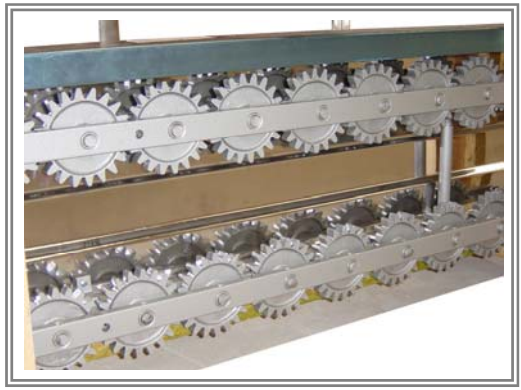


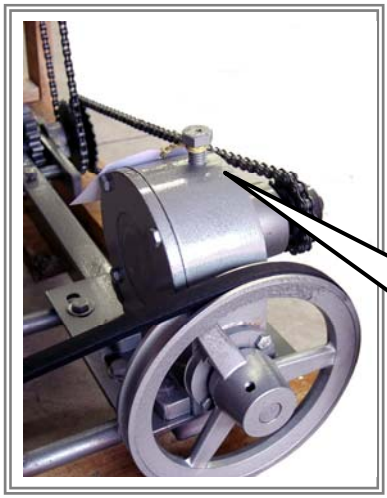


Observe que o conjunto do Motor e Redutor não devem ser submetidos a pancadas, posições forçando a estrutura, ou situações que possam danificá-los.

Na parte traseira está o sistema de acionamento.

Ao instalar a churrasqueira no forno certifique-se que não fiquem objetos obstruindo os dentes das engrenagens.





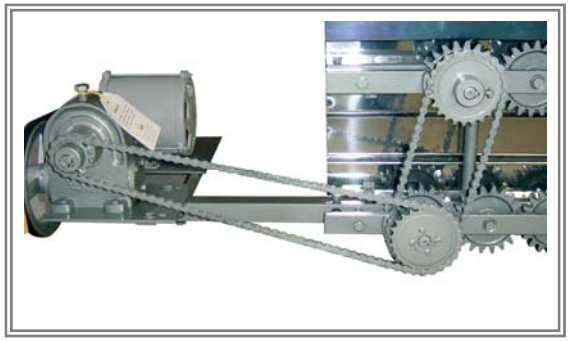
O redutor é entregue sem óleo de fábrica.

Antes de ligá-lo abasteça com 1/4 de litro de óleo **SAE-90**.

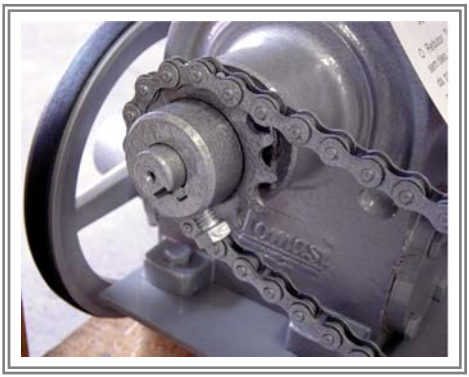
Óleo SAE 90
PARAFUSO PARA ABASTECIMENTO
ATENÇÃO
O Redutor Tomasi está sem óleo, retire o parafuso, da parte de cima, e coloque 1/4 de óleo SAE 90.
Tomasi

Nos modelos com o acionamento lateral, a churrasqueira é entregue com o conjunto do motor e redutor montado.

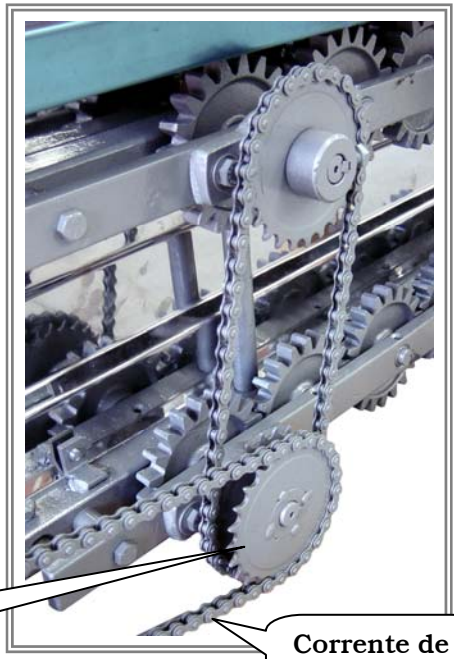
Apenas será necessário efetuar a ligação elétrica e colocar óleo.



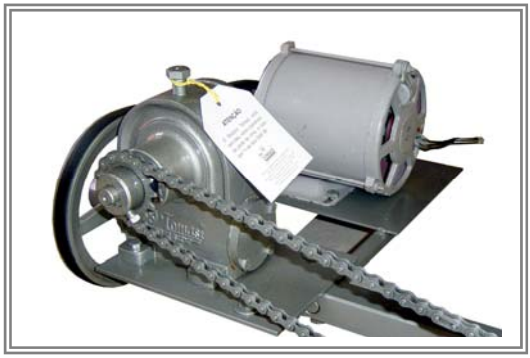
Nos modelos com o acionamento na parte inferior ou traseira, este deverá ser instalado conforme a disposição indicada, devendo ser prevista na construção do forno.



Ao montar o conjunto do acionamento observe o alinhamento e a tensão correta da corrente de transmissão.



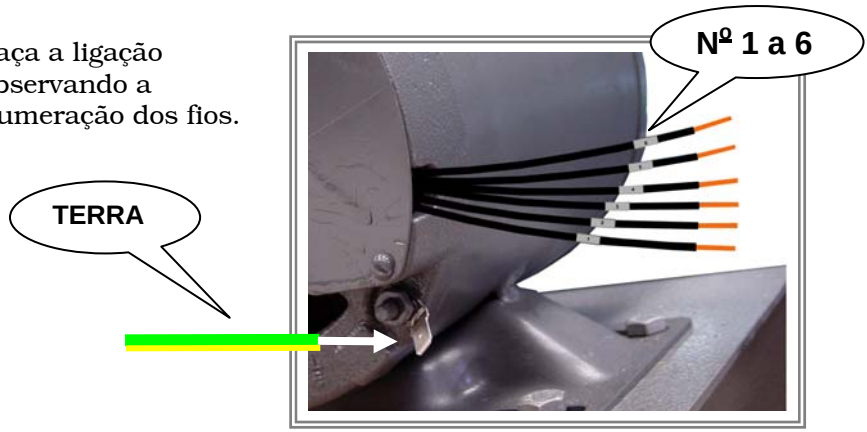
7. Ligação Elétrica

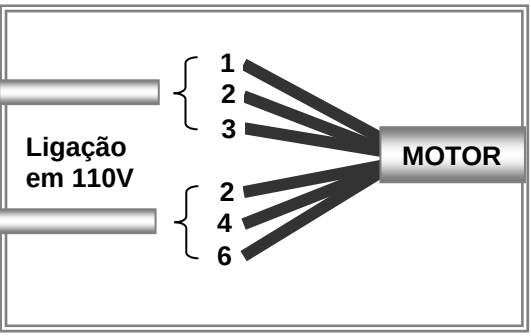


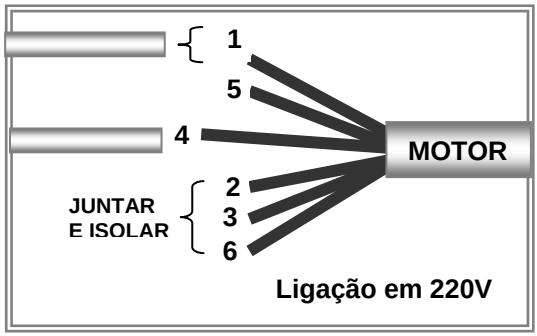
Deve ser prevista uma conexão para ligação à rede elétrica, que pode ser: 110V ou 220V.

Os cabos de alimentação do motor devem ser ligados conforme o esquema ilustrado abaixo.

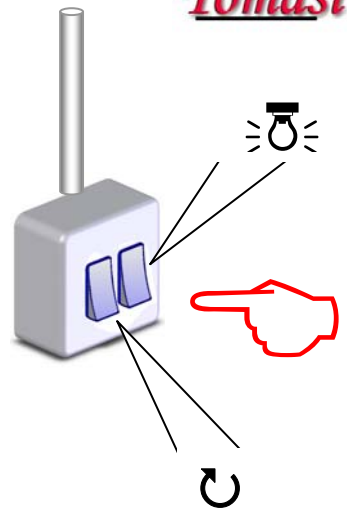
Faça a ligação observando a numeração dos fios.







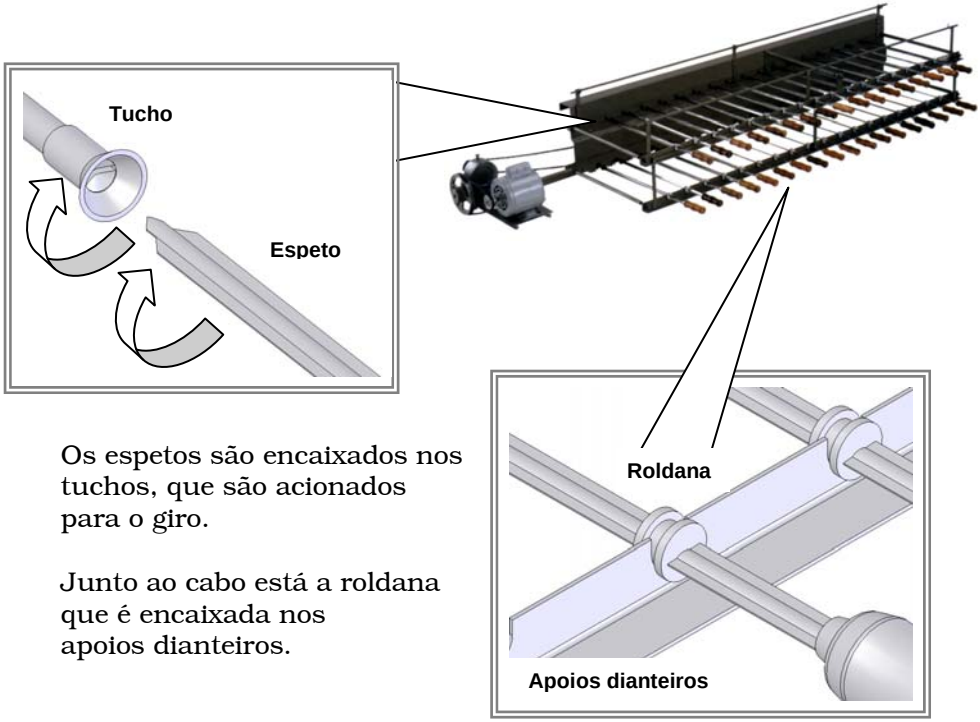
Interruptores de ligação



É indicado utilizar dois interruptores para o comando sendo, um deles para o acionamento da churrasqueira e outro para ligar a lâmpada de iluminação.

**** A lâmpada e interruptor não fazem parte da máquina, portanto não acompanham a mesma.***

8. Colocação dos espetos



Os espetos são encaixados nos tuchos, que são acionados para o giro.

Junto ao cabo está a roldana que é encaixada nos apoios dianteiros.

Após a conclusão da montagem da churrasqueira no forno, com todos os seus componentes poderão ser retirados os filmes protetores utilizados no transporte.

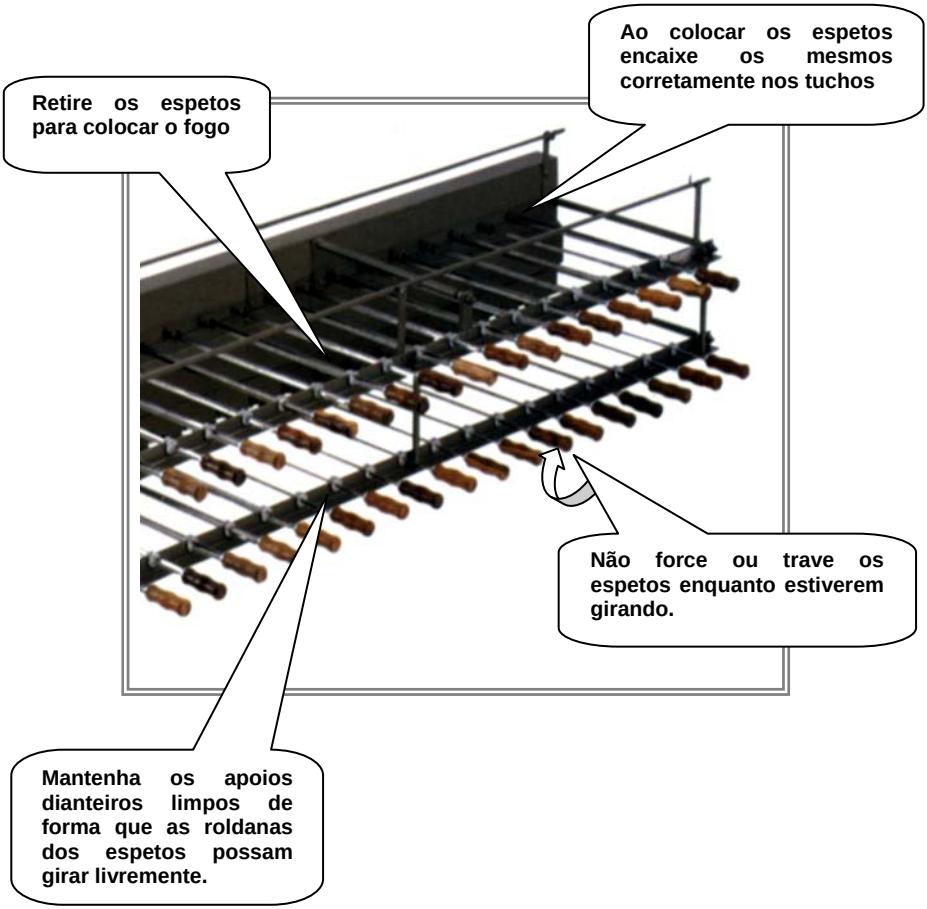
Não coloque fogo na churrasqueira antes de remover os filmes.

Após terem sido feitos esses procedimentos sua churrasqueira estará instalada e pronta para o uso.

Bom Apetite!

9. *Funcionamento*

Para operar a sua **Churrasqueira** faça os seguintes procedimentos:


Ao colocar os espetos encaixe os mesmos corretamente nos tuchos
Retire os espetos para colocar o fogo
Não force ou trave os espetos enquanto estiverem girando.
Mantenha os apoios dianteiros limpos de forma que as roldanas dos espetos possam girar livremente.

Cuidado!
Este equipamento opera com superfícies aquecidas!

10. Limpeza e Manutenção

Este equipamento foi desenvolvido para operar com o mínimo de manutenção e com longa vida útil.

No entanto para garantir a durabilidade dos componentes e o bom desempenho é necessário observar as informações a seguir, efetuar a limpeza periódica e manutenção preventiva.

Somente retire as tampas de proteção quando for executar serviços de manutenção.
Não utilize sua churrasqueira sem as tampas.

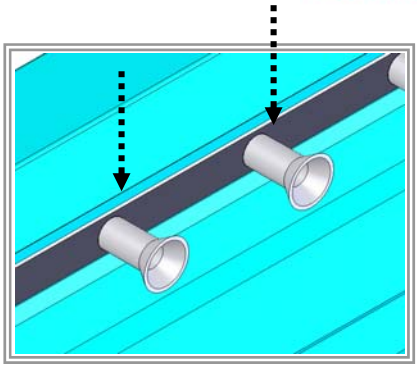
Antes de efetuar a limpeza e verificação da sua Churrasqueira, desligue o interruptor para sua segurança!

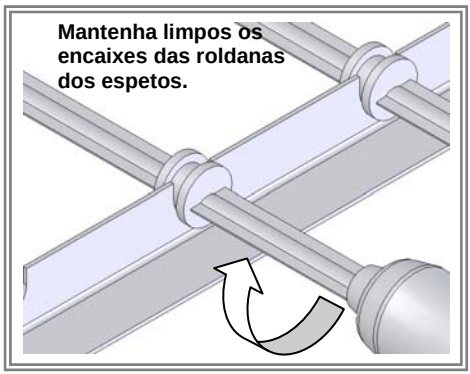
Nunca faça a manutenção do equipamento sem as devidas proteções.

Lembre-se que este equipamento opera com superfícies aquecidas!

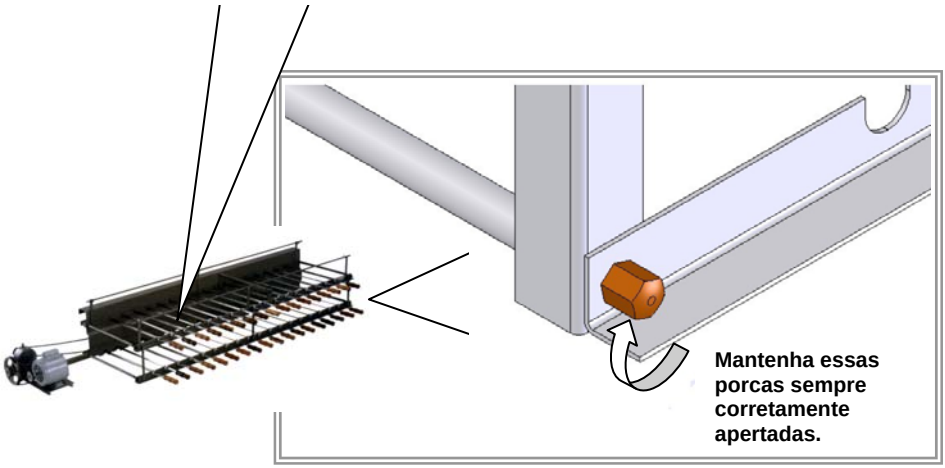
Esta máquina possui engrenagens.
Tome as devidas precauções ao manipular as mesmas.

Os tuchos possuem parafusos de fixação e devem ser mantidos sempre corretamente apertados.

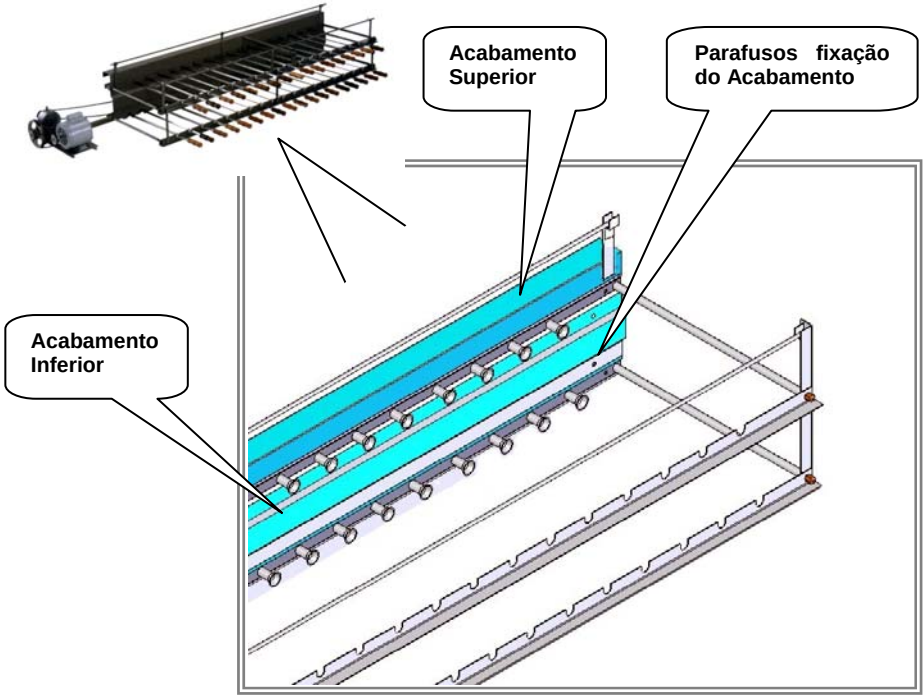




Observe que o giro dos espetos ocorra de forma livre nas roldanas.



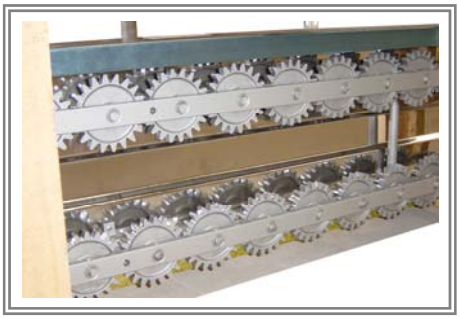
Para a manutenção ou verificação no kit de acionamento retire os acabamentos.



Para isto solte os parafusos de fixação.

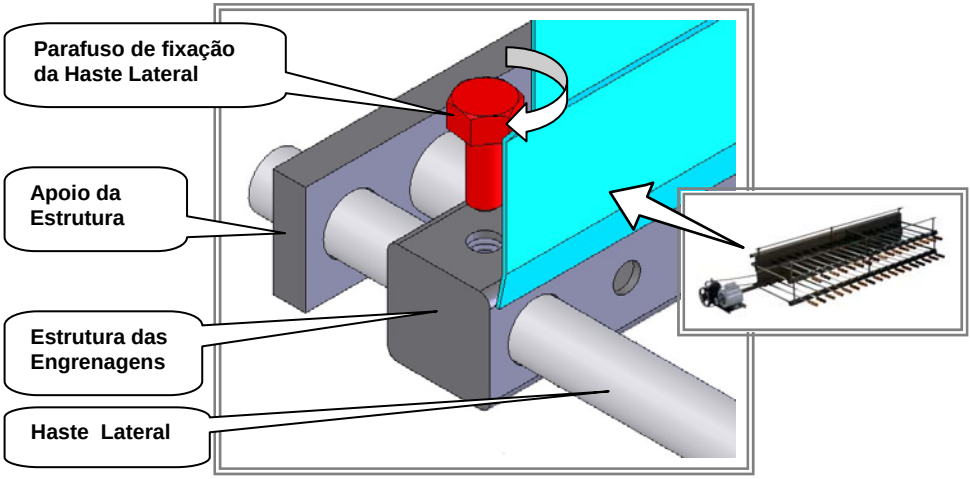
Em seguida retire o acabamento superior e o acabamento inferior.

Isto dará acesso aos mecanismos do acionamento.



Observe a fixação dos apoios da estrutura das engrenagens.

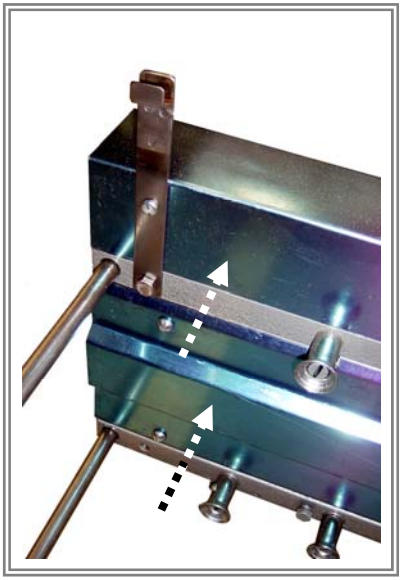
Certifique-se que os mesmos estejam corretamente apertados.



Observe as condições das tampas do acionamento.

A churrasqueira nunca deverá operar sem estas tampas devidamente instaladas.

Elas protegem os mecanismos do acionamento das altas temperaturas geradas durante o funcionamento.

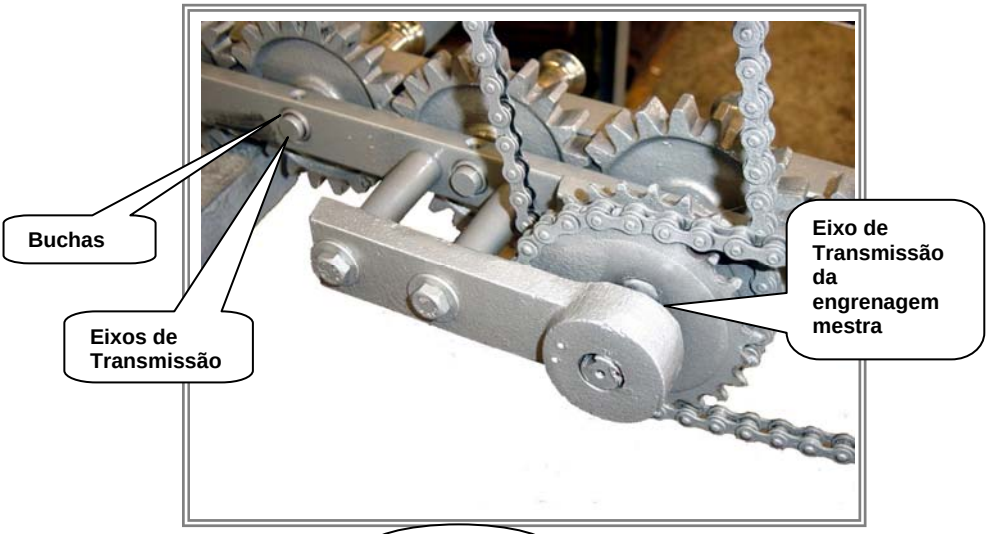


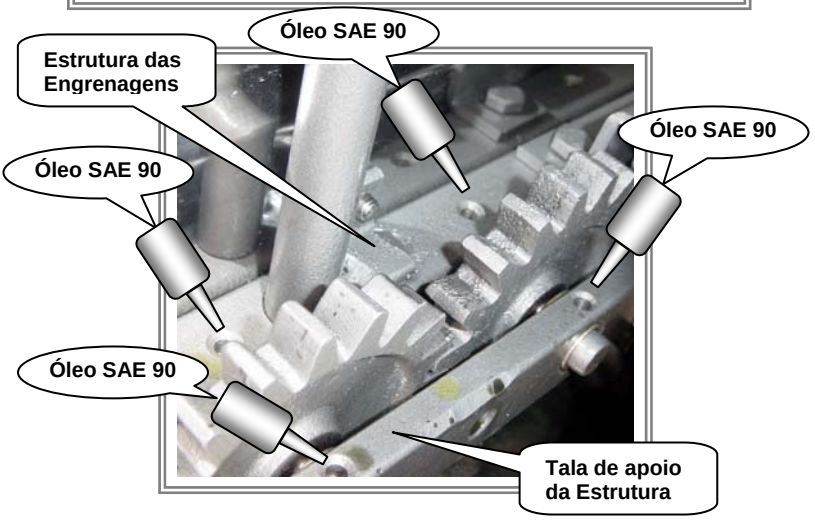
Cuidado!
Superfícies aquecidas!

Os eixos de transmissão devem ser lubrificados de 15 em 15 dias utilizando óleo SAE 90.

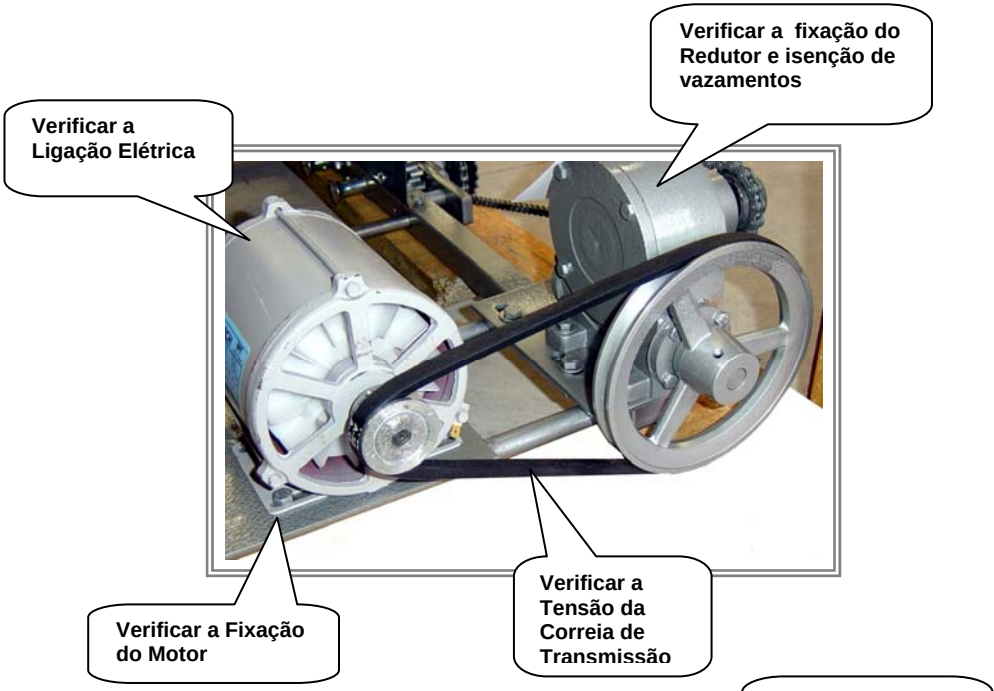
Verifique ao lubrificar, as condições dos eixos no mancal.

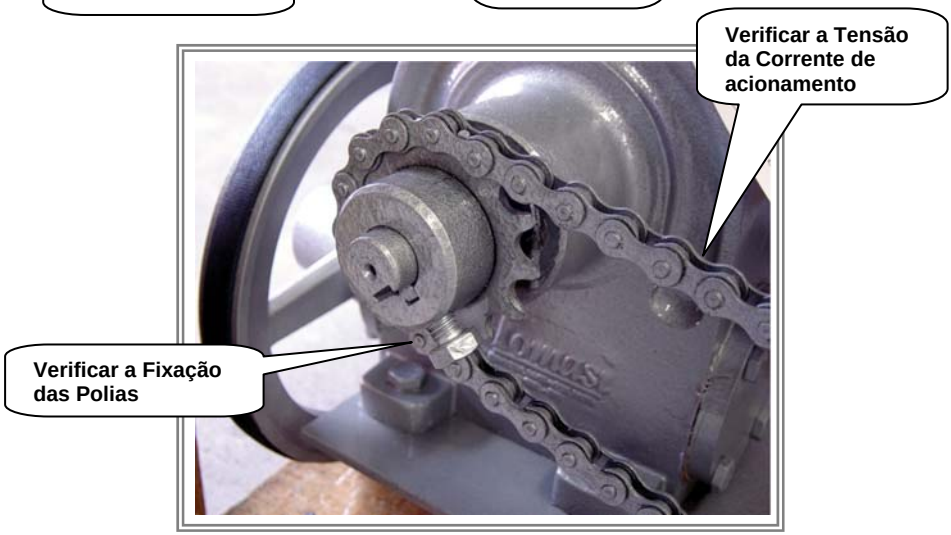
Se houver folga excessiva será necessário substituir as buchas.

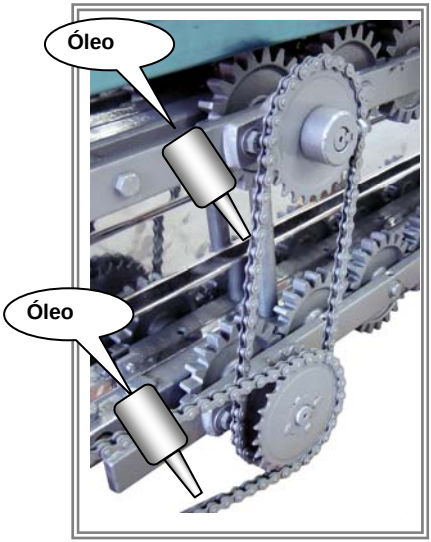




Verifique os componentes do conjunto de acionamento.


Verificar a fixação do Redutor e isenção de vazamentos
Verificar a Ligação Elétrica
Verificar a Fixação do Motor
Verificar a Tensão da Correia de Transmissão





Lubrificar as correntes de transmissão com óleo SAE 90 a cada 15 dias.

As engrenagens dos espetos não devem ser lubrificadas, pois o acúmulo de resíduos grudados pelo lubrificante nos dentes irá provocar desgaste prematuro dos componentes.

Recomendamos a cada 15 dias, uma revisão preventiva no equipamento.

Retire as tampas, faça uma limpeza geral, verifique possíveis desgastes e faça os procedimentos necessários.

Desta forma sua churrasqueira irá operar por longo tempo e com ótimo desempenho.

11. Certificado de Garantia

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA** Assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que apresentar no prazo de um (1) ano contado a partir da data de aquisição do primeiro comprador, consumidor, aquisição esta feita na própria empresa ou em seus revendedores.

A **MAX INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. Tem exclusividade em dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia e restringe sua responsabilidade a substituição de peças defeituosas, desde que a critério de seu técnico credenciado se constate falha em condições normais de uso.

A mão de obra e a substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, serão gratuitas dentro do período de garantia.

- **CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:**

A garantia fica para os equipamentos eventualmente reparados, modificados ou simplesmente desmontados, assim como para os equipamentos que houverem sido utilizados em desacordo com as especificações e orientação da fábrica.

- **Excluem-se da garantia:**

Desgaste natural, utilização inadequada, efeitos de corrosao, possíveis quebras de vidros, quedas e fogo.

- **Fica extinta qualquer garantia:**

Pelo decurso do prazo de validade.

Pela não observância de qualquer uma das recomendações constantes neste TERMO DE GARANTIA.

Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cupom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o foro da comarca de Caxias do Sul – RS, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

Rodovia BR 116 km 153,2 Nº 22.581
Fone: (54) **3213-8000**/3213-3122 Fax: (54) 3213-8021
Bairro São Leopoldo - Caxias do Sul -RS – BRASIL
http;//www.tomasi.com.br
max@tomasiequipamentos.com.br

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

1ª VIA DO PROPRIETÁRIO
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR.EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

Tomasi
Equipamentos Para Alimentação e Refrigeração

2ª VIA DO FABRICANTE
PREENCHER EM LETRA DE FÒRMA

PROPRIETÁRIO:_____
ENDEREÇO:_____
FONE:_____
CIDADE:_____ESTADO:_____
CNPJ:_____INSCR.EST:_____
NOTA FISCAL Nº_____DATA:_____
EQUIPAMENTO:_____
MODELO:_____
REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
CEP:_____CIDADE:_____ESTADO:_____

_____
ASSINATURA E CARIMBO

REVENDEDOR:_____
ENDEREÇO:_____
VENDEDOR:_____
FONE:_____